

Entrecôte

HORS D'ŒUVRES

Ned's Sourdough Baguette w/ salted French butter	\$3,9pp
Vol au Vent (4) champignon de Paris, truffled Gruyère béchamel	\$16,9
King Louis XIV 'Boulettes' (4) spiced beef croquettes, Dijon mustard	\$16,9
Escargots à la Bourguignonne (6) snails baked in garlic & herb butter	\$19,9
Foie Gras & Chicken Liver Parfait w/ toasted brioche & pickled cherries	\$22,9
Trempepette Française caramelised French onion dip w/ crudités	\$16,9
Mt Zero Marinated Olives	\$10,9

LES ENTRÉES

Soupe à l'Oignon Gratinée French onion soup, Gruyère croutons	\$21,9
Crevettes au Beurre - Queensland prawns, spiced citrus butter, flageolet beans, lemon, coriander	\$24,9
Saumon Fumé - cold smoked King salmon, pickled cucumber, crème fraîche, sourdough wafers	\$22,9
Croque Monsieur Grandmother's ham, three cheeses, mustard béchamel	\$18,9
Terrine en Croûte pork & pistachio terrine en croûte, green peppercorn mustard, pickled carrots	\$20,9
Tartare de Bœuf au Couteau - cornichon, egg yolk, sauce épice, mustard leaf, smoked tomato potato crisps	\$23,9
- main size served w/ frites	\$38,9

LES SALADES

Salade Niçoise - confit tuna, heirloom tomatoes, green beans, kipfler potatoes, olive & anchovy tapenade, soft egg	\$26,9
Chèvre Chaud brûlée chèvre, herbes de Provence, heirloom tomatoes, croutons, shallot vinaigrette, pine nuts	\$22,9
Confit Canard et Haricot Confit duck, warm white bean, tomato & herb salad	\$26,9

PLATS PRINCIPAUX

Truite Pochée - poached trout, braised leeks & greens, Pastis & lemon balm beurre blanc, trout roe	\$42,9
'Mitraillette' - baguette 'sandwich' filled with grilled porterhouse, frites & our Secret Herb Butter Sauce*	\$23,9
Entrecôte Cheeseburger* w/ frites	\$25,9
Entrecôte Signature Steak Frites Pasture fed Cape Grim Angus Porterhouse w/ frites & our Secret Herb Butter Sauce*	\$49,9
Homard Frites 220g demi cray tail sauce Choron, lemon, frites	\$79,9
Champignon Frites confit field mushroom, mushroom bourguignon, frites	\$35,9

LES DESSERTS

Assiette de Fromage - assortment of local & French cheese	\$28,9
Mousse au Chocolate - Belcolade dark chocolate mousse, crème Chantilly, cocoa balls & nibs	\$16,9
Mille-feuille d'Automne - caramelised pastry, praline cream, hazelnuts, pear, blackcurrant	\$18,9
Tarte au Citron - our incredible lemon tart, crème fraîche	\$18,9
Crème Brûlée traditionnelle	\$18,9
Cornet de Glace, ice cream flavour de jour, waffle cone	\$9,9

SIDES

Pomme frites w/ Entrecôte Seasoning	\$9,9
Soft leaves salad w/ radish, walnuts & French Dressing	\$9,9
Secret Herb Butter Sauce*	\$4,9

*This dish contains nuts / 10% surcharge applies on weekends - 15% surcharge applies on all public holidays / no split bills. Merchant fees apply - VISA / Mastercard / AMEX 1.5%

LES COCKTAILS

Rambling Bramble <i>Sloe gin, rosé vermouth, lemon, salt, Cointreau & tonic</i>	\$22,9
French 75 <i>Bombay Sapphire Gin, sugar, lemon, Maison Mumm Petit Cordon bubbles</i>	\$21,9
Normandy Negroni <i>Calvados, Campari, Lillet Blanc, orange & almond bitters</i>	\$22,9
Entrecôte Martini <i>Gin or vodka, Dolin Dry & orange bitters - clean or dirty</i>	\$23,9
Passion Flower <i>Bacardi Blanco Rum, passionfruit & lime over crushed ice</i>	\$21,9
Bouquet <i>Bombay Sapphire Gin, St Germain Elderflower Liqueur, lemon, maraschino & bitters</i>	\$22,9
L'amandier <i>Rye whiskey, Amer Picon, sweet sherry, bitters & salt</i>	\$22,9

'MEET JOE'S SPRITZERS'

Refreshing sparkling cocktails, undiluted for pure fun!

\$17,9

LILLET

Lillet Rosé, Lillet Rouge, lemon, Maison Mumm Petit Cordon sparkling

HERBAL

Peach, Yellow Chartreuse, bitters, Maison Mumm Petit Cordon sparkling

CLASSIQUE

Bitters, sugar, house made maraschino cherry, Maison Mumm Petit Cordon sparkling

ROBUSTE

Creme de cassis, Campari, Maison Mumm Petit Cordon sparkling

VINS AU VERRE

Vins Pétillant Sparkling & Champagne

COUPE 110ML

NV Maison Mumm Sparkling Brut, Marlborough, NZ	\$12,9
NV Champagne Taittinger - Cuvée Prestige, Reims, FR	\$22,9
NV Champagne Perrier Jouët Blason Rosé, Reims, FR	\$32,9
2010 Champagne Dom Pérignon, Reims, FR	\$89,9

Blanc

2020 Domaine Berthier L'Instant Sauvignon Blanc	Coteau du Giennois, FR	\$13,9
2019 Syrahmi La Bise Marsanne Roussanne	Heathcote, VIC	\$18,9
2021 Bass River Pinot Gris	Gippsland, VIC	\$14,9
2018 Pierrick Laroche, Petit Chablis	Burgundy, FR	\$22,9
2020 Narkoojee 'Lily Grace' Chardonnay	Gippsland, VIC	\$16,9

Rosé

2020 Rameau d'Or Petit Armour	Provence, FR	\$14,9
2020 Cibonne, Tentations	Provence, FR	\$20,9

Rouge

2021 Gentle Folk, Villages Pinot Noir	Adelaide Hills, SA	\$21,9
2020 Domaine Elisa Guerin Gamay	Beaujolais, FR	\$18,9
2017 Karrawatta Dairy Block Shiraz	Adelaide Hills, SA	\$18,9
2017 Guigal Côtes Du Rhône Villages	Côtes Du Rhône, FR	\$13,9
2018 Crawford River Cabernets	Henty, Vic	\$19,9

Vin de Table

Gls 500ml

2018 Entrecôte Blanc Semillion Blend <i>Gippsland, VIC</i>	\$10,9	\$28,9
2018 Entrecôte Rouge Shiraz Blend <i>Heathcote, VIC</i>	\$10,9	\$28,9